KLINIKUM FICHTELGEBIRGE

Patient

# *Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)*

| Mittagessen | Menü I - Vollkost | | Menü II – Leichte Kost | | Suppe | | Abendessen-Diabetes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Montag, 7.12.26** | Leberkäse<br>mit Rahmspinat<br>und Kartoffelpüree (590kcal) | | | | **Gemüsecremesuppe** | | Emmentaler<br>mit Schinkenwurst<br>und Paprikastreifen<br>Brot und Butter (647 kcal) |
| | **Schokopudding** | | **Dunstkompott** | | | | |
| **Dienstag, 8.12.26** | Schnitzel „Wiener Art“<br>mit Kartoffelsalat<br>und Zitrone (442kcal) | | Bunte Gemüseplatte<br>mit Petersiliensoße<br>und Kartoffeln (471kcal) | | **Reissuppe** | | Heringssalat Aufstrich<br>mit gek. Schinken<br>und Essiggurke<br>Brot und Butter (504 kcal) |
| | **Apfel** | | | | | | |
| **Mittwoch, 9.12.26** | Hähnchenbrust<br>mit Milder Currysoße,<br>Nudeln und<br>Brokkoli (543 kcal) | | Eistich<br>mit Rahmspinat<br>und Kartoffeln (388kcal) | | **Eierflockensuppe** | | Feine Schinkenwurst<br>mit Edamer<br>und Gurkentaler<br>Brot und Butter (647 kcal) |
| | **Dunstkompott** | | **Vanillepudding** | | | | |
| **Donnerstag, 10.12.26** | Feta in Blätterteig<br>mit Gemüsereis<br>und Kräuterquarkdip (722kcal) | | Kartoffeleintopf<br>mit Semmel (404 kcal) | | **Klare Karottensuppe** | | Fleischsalat Aufstrich<br>mit Tortenbrie<br>und Tomate<br>Brot und Butter (631 kcal) |
| | **Pfirsich Würfel Dunst** | | | | | | |
| **Freitag, 11.12.26** | 2 Semmelknödel<br>in Pilzrahmsoße<br>und Blattsalat (802kcal) | | Seelachsfilet<br>mit Senf-Kräutersoße,<br>Kartoffel (397kcal) | | **Gemüsecremesuppe** | | Salami<br>und Streichkäsei<br>mit Essiggurke<br>Brot und Butter (597 kcal) |
| | **Birne** | | | | | | |
| **Samstag, 12.12.26** | Rinderragout (621 kcal)<br>mit Kräuterreis<br>und Sellerie- Karotten Gemüse | | Tortellini<br>mit Käsesoße<br>und Blattsalat (402kcal) | | **Grießklößchensuppe** | | Camembert<br>mit Champignonwurst<br>und Paprikastreifen<br>Brot und Butter (639 kcal) |
| | **Fruchtjoghurt** | | | | | | |
| **Sonntag, 13.12.26** | Mediterranes Pfannengemüse<br>mit Curryreis<br>und Paprikasoße (444kcal) | | Putenrollbraten<br>mit Geflügelsoße,<br>Knödel<br>und Karottengemüse (562 kcal) | | **Nudelsuppe** | | Bierschinken<br>Gouda<br>und Gurkentaler<br>Brot und Butter (610 kcal) |
| | **Grießdessert** | | | | | | |

**(Berechnungen entsprechen dem Durchschnittswert einer normalen Portion ohne Suppe und Dessert)**

**Bitte kreuzen Sie Ihren Menüwunsch an!**
**Suppe und Dessert auf Wunsch**

**Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der Rückseite.**

***Änderungen vorbehalten!***
***Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!***

# *Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene!*

| Mittagessen | Menü I - Vollkost | Menü II – Leichte Kost | Suppe | Abendessen-Diabetes |
|---|---|---|---|---|
| **Montag**<br>7.12.26 | Geb. Leberkäse I,1,2,3,16<br>Kartoffelpüree G,G28,2,16<br>Rahmspinat G,G28<br>**Kompott** | | **Gemüsecremesuppe** G,G28 | Emmentaler Käse G<br>Schinkenwurst I,1,2,3,16<br>Paprikastreifen<br>Brot 29,A511,A514,A515,<br>Butter G,G28 |
| **Dienstag**<br>**8.12.26** | Schnitzel „Wiener Art“ 29,A511<br>Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4<br>Zitrone<br>**Apfel** | Gemüseplatte G,G28<br>Petersiliensoße 29,A511,G,G28<br>Kartoffeln | **Gemüsebrühe mit Reis** I | Heringssalat C,D,I,J,1<br>gek. Schinken 1,2,16<br>Essiggurke 1,4<br>Brot 29,A511,A514,A515,<br>Butter G,G28 |
| **Mittwoch**<br>**9.12.26** | Hähnchenbrust<br>Currysoße 29,A511,G,G28<br>Nudeln 29,A511<br>Brokkoli<br>**Vanillepudding** **G,G28,12** | Eierstich C,G,G28<br>Spinat G,G28<br>Kartoffeln | **Eierflockensuppe** C | Feine Schinkenwurst I,1,2,3,16<br>Edamerkäse G<br>Gurke<br>Brot 29,A511,A514,A515,<br>Butter G,G28 |
| **Donnerstag**<br>**10.12.26** | Feta in Blätterteig 29,A511,C,G,G28<br>Gemüsereis<br>Kräuterquark G,G28<br>**Fruchtkompott** | Semmel 29,A511,A515,F<br>Kartoffeleintopf I,G,G28<br>**Kompott** | **Klare Karottensuppe** | Fleischsalat C,F,J,1,2,16<br>Camembert G,G28<br>Tomate<br>Brot 29,A511,A514,A515,<br>Butter G,G28 |
| **Freitag**<br>**11.12.26** | Semmelknödel 29,A511,A515,C,F,G,G28<br>Pilzsoße 29,A511,G,G28,L,1,2,4,13<br>Salat/Dressing G,G28,12<br>**Birne** | Seelachs D<br>Senf-Kräutersoße J,12,16,G,G28<br>Kartoffeln | **Gemüsecremesuppe** G,G28 | Streichkäse G,G28,1<br>Truthhahnsalat 1,2<br>Essiggurke 1,4<br>Brot 29,A511,A514,A515,<br>Butter G,G28 |
| **Samstag**<br>**12.12.26** | Rinderragout G,G28<br>Kräuterreis<br>Sellerie-Karotteng. G,G28,I<br>**Fruchtjoghur**t | Tortellini A<br>Käsesoße A,G,I,L,1,2<br>Salat/Dressing G,G28,12 | **Grießklößchensuppe** 29,A511,C | Camembert G<br>Champignonwurst I,L1,2,3,13,16<br>Paprikastreifen<br>Brot 29,A511,A514,A515,<br>Butter G,G28 |
| **Sonntag**<br>**13.12.26** | Gemüse-Reispfanne G,I<br>Curryreis<br>Paprikasoße A,I,L<br>**Grießdessert** 29,A511,G,G28 | Putelrollbraten I<br>Soße G,G28,I<br>Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13<br>Karottengemüse | **Nudelsuppe** 29,A511,C,I | Bierschinken I,1,2,3,16<br>Gouda G<br>Gurkentaler<br>Brot 29,A511,A514,A515<br>Butter G,G28 |

*Inhaltsstoffe (Kürzel):*
*(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G28) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, , (K) Sesam und Sesamerzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben, (M) Lupine und -erzeugnisse*
*(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (15) geschwärzt, (16) mit Phosphat, (19) mit Milcheiweiß*

*Sehr geehrte Patienten,*

*durch äußere Umstände können sich Änderungen im Speiseplan ergeben. Das dann angebotene Gericht enthält eventuell andere Inhaltsstoffe. Damit sie auch dann noch das für Sie passende Essen bekommen ist es wichtig, dass Sie die Schwester über eventuelle Nahrungsmittelunverträglichkeiten informieren, damit diese auf der Essenskarte vermerkt werden können.*